



# **Haferflocken-Kekse mit Wegwartenblüten**



## **ZUTATEN:**

150 g zarte Haferflocken, 80 g Mehl, 80 g Zucker, 100 g Butter, 1 Ei, 1 TL Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 kleine Handvoll frische Wegwartenblüten

## **SO GEHT'S:**

1. Butter, Zucker und Ei cremig rühren.
2. Haferflocken, Mehl, Vanillezucker und Salz untermengen.
3. Zum Schluss die zarten Wegwartenblüten vorsichtig unterheben.
4. Mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein Backblech setzen.
5. Bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 12–15 Minuten goldgelb backen.

**HINWEIS:** Die Wegwarte öffnet ihre Blüten nur bei Sonne